

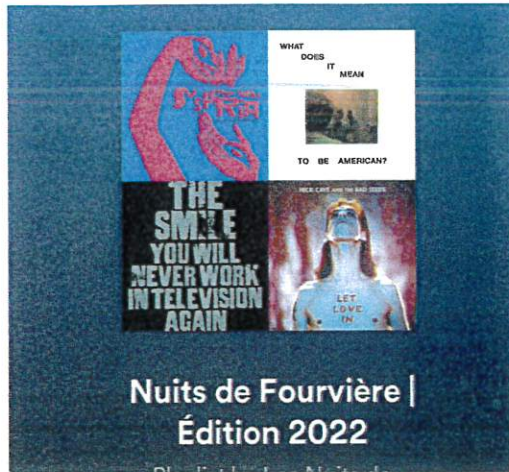


Semaine du 7 au 10 juin 2022

MENU

Lundi

FERIE



Mardi

Bol de salade bio

Brochette de dinde
Fileté de poisson

Riz thaï
Gratin de blettes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Gaufre sauce fruits rouges



Mercredi

MENU VEGETARIEN

Bol de salade bio

Pizza végétarienne maison

Fruit
Compote
Ananas



Jeudi

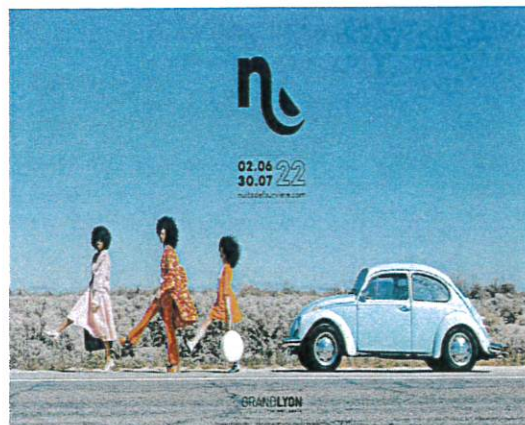
Bol de salade bio

Steak haché
Pavé de poisson

Macaronis
Haricots beurre

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tarte à la cerise



Vendredi

Bol de salade bio

Chipolatas
Filet de cabillaud frais

Pomme noisette
Ratatouille










Fromage ou yaourt
Fruit
Compote
Fondue de chocolat

L'intendante
I. BOFFARD

Le Proviseur
R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur


R. SAVEY